FR

Four à convection halogène

1200 W

Mode d'emploi

Rosenstein & Söhne®

NC-3822-675

Table des matières

Votre nouveau four à convection halogène 3
Contenu 3
Accessoires 3

Consignes préalables 4
Consignes de sécurité 4
Consignes importantes pour le traitement des déchets 4
Déclaration de conformité 5

Description du produit 5

Mise en service 7

Utilisation 7
Description et fonctions des touches 8
Temps de préparation recommandés 10

Nettoyage 11

Caractéristiques techniques 11

Votre nouveau four à convection halogène

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de ce four à convection halogène. L'utilisation est particulièrement facile : le temps et la température de cuisson se règlent grâce aux touches de commande. La rotation des broches et paniers peut être continue ou se produire par intervalle. Et pour votre sécurité, l'extérieur de l'appareil reste froid.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Four à convection halogène
- Plateau vapeur
- Support
- Grille
- Pince
- Mode d'emploi

Accessoires, disponibles séparément

- Broche à rôtir (réf.NC3823)
- Pics à brochette (réf.NC3824)
- Panier cylindrique (réf.NC3825)
- Panier plat (réf.NC3826)
- Plaque avec revêtement antiadhésif (réf.NC3827)

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N'ouvrez jamais l'appareil. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N‘utilisez pas l‘appareil tant que la réparation n‘a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d’erreur !

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

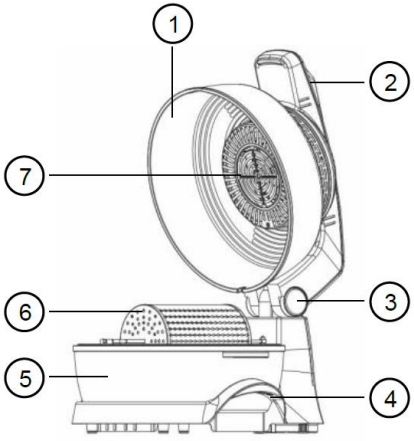
Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC-3822, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

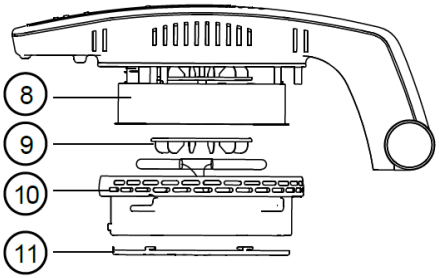
Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
08. 05. 2015

Description du produit

Vue d'ensemble

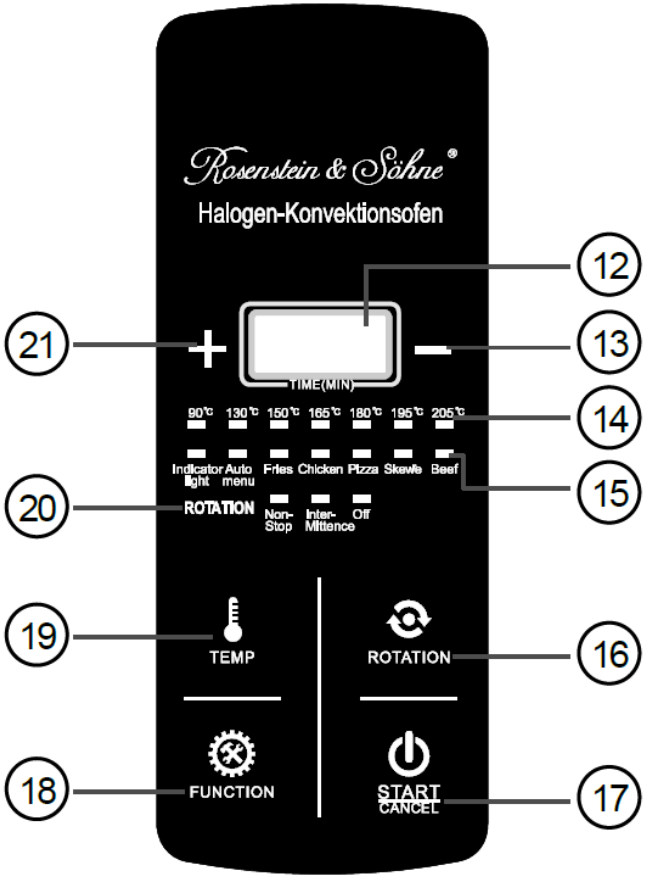


Vue détaillée de l'élément chauffant



1	Couvercle transparent	7	Élément chauffant
2	Panneau de commande	8	Ventilateur
3	Charnière	9	Élément chauffant halogène
4	Boîtier de l'appareil	10	Valve
5	Boîtier avec cuve intérieure	11	Couvercle de protection
6	Panier rotatif cylindrique		

Panneau de commande



12	Écran (minutes)	17	Start/Cancel
13	Réglage du temps de préparation	18	Réglage de la fonction
14	Affichage de la température	19	Réglage de la température
15	Affichage de la fonction	20	Affichage de la rotation
16	Réglage de la rotation	21	Réglage du temps de préparation

Mise en service

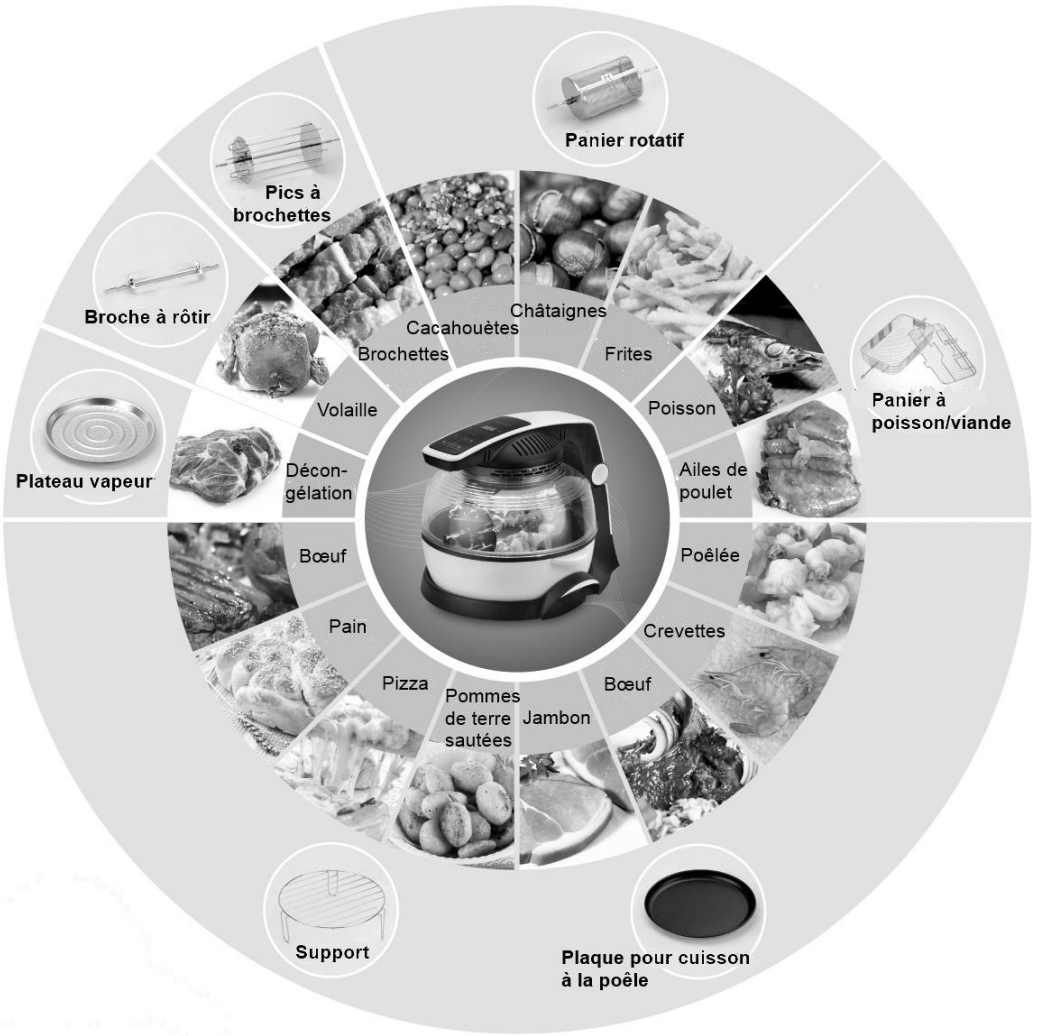
Placez le four à convection sur un plan de travail plat et sûr, puis placez-y le boîtier avec la cuve intérieure. Si besoin, ajoutez un accessoire (grille, plaque, axe, broche, panier rotatif cylindrique, panier plat à poisson, pics à brochettes ou plateau).

Lors de la première utilisation, commencez par laisser le four halogène fonctionner pendant 10 minutes sans aliment, afin de brûler les résidus liés à la fabrication.

Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur apparaissent. Elles devraient alors disparaître rapidement. Avant l'utilisation, nettoyez la cuve intérieure et les accessoires.

Utilisation

1. Après avoir installé le four halogène avec les accessoires nécessaires, ajoutez les aliments à cuisiner.
2. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise électrique.
3. Refermez le couvercle. L'appareil se trouve alors en mode Veille.
4. Un signal sonore retentit, et l'écran affiche "0:00". Toutes les indications sont éteintes sauf ROTATION (le réglage par défaut est Non-Rotating : rotation désactivée)
5. Réglez tout simplement la fonction de votre choix sur le panneau de commande.



Pince

Manche de serrage

Description et fonctions des touches

FONCTION (18) :

6. En mode Veille, appuyez sur la touche de fonction pour faire défiler les différents modes de fonctionnement ou plats disponibles dans le panneau de commande (15) : automatique (affichage : Auto menu), frites (affichage : Fries), poulet (affichage : Chicken), pizza (affichage : Pizza), pics à brochettes (affichage : Skewer) et viande de bœuf (affichage : Beef). A chaque pression sur une touche, un signal sonore est émis et le voyant correspondant s'allume.
7. Réglez maintenant la durée de préparation.

   TIME (MIN) +/- (13/21) : vous pouvez ici augmenter ou diminuer la durée de préparation de minute et en minute. A chaque pression sur une touche, un signal sonore est émis et l'affichage correspondant apparaît à l'écran.
8. Réglez maintenant la température.

   TEMP (19) : appuyez sur cette touche pour faire défiler les différentes températures possibles (90 °C, 130 °C, 150 °C, 165 °C, 180 °C, 195 °C et 205 °C). A chaque pression sur une touche, un signal sonore est émis et le voyant correspondant s'allume.

9. Si besoin, procédez maintenant au réglage de la rotation.

   ROTATION (16) : vous pouvez choisir ici entre une rotation constante (affichage : Non-Stop) ou par intervalle (affichage : Intermittence), dans la mesure où vous avez placé l'axe, la broche, le panier rotatif cylindrique, le panier plat à poisson ou les pics à brochettes dans l'appareil. Si vous choisissez la rotation par intervalle (affichage : Intermittence) la broche ou le panier plat reste d'un côté pendant 15 secondes puis se tourne de l'autre côté et y reste pendant 15 secondes.
10. Après avoir procédé aux réglages, appuyez sur la touche Start. Un signal sonore est émis.

START/CANCEL (17) : lancez la préparation en appuyant sur la touche Start/Stop. Le voyant "Indicator light" dans le panneau de commande (15) s'allume en vert, et les voyants indiquant la température et le menu brillent en rouge. Le décompte du temps de préparation est affiché à l'écran.

Avec cette touche, vous pouvez également interrompre la préparation à tout moment. Le four à convection repasse alors en mode Veille.

NOTE :

Le voyant "Indicator light" dans le panneau de commande (15) s'allume en vert aussi longtemps que l'appareil chauffe. Une fois la température réglée atteinte, l'élément chauffant s'éteint provisoirement, et le voyant correspondant s'éteint. Pour maintenir la température programmée, l'élément chauffant se rallume automatiquement lorsque la température baisse. Le voyant correspondant s'éteint.

Le temps de préparation peut être modifié pendant la préparation. En appuyant sur la touche + ou −, le temps de préparation est augmenté ou diminué de 10 minutes. Si vous souhaitez ajouter des ingrédients au cours de la préparation, ouvrez brièvement le couvercle. La préparation se poursuit ensuite, sans que vous ayez à appuyer à nouveau sur une touche.

Temps de préparation recommandés

Aliments	Temps (en minutes)	Température (°C)
Poulet	30 à 40	195 à 205
Poisson	10 à 15	135 à 150
Agneau	15 à 20	195 à 205
Gâteau	10 à 12	150 à 165
Langouste	12 à 15	135 à 165
Crevettes	10 à 12	150 à 185
Saucisses	10 à 13	120 à 150
Cacahouètes	10 à 15	135 à 165
Pain	8 à 10	120 à 150
Pommes de terre	15 à 20	195 à 205
Riz	15 à 20	150 à 180
Crabe	10 à 13	135 à 165
Grillades	10 à 12	195 à 205
Frites	20 à 22	195 à 205
Ailes de poulet	15 à 18	195 à 205

NOTE :

Le temps de préparation peut varier en fonction des aliments. Celui-ci est souvent indiqué sur l'emballage de l'aliment.

Nettoyage

1. Avant de le nettoyer, commencez toujours par éteindre le four à convection et par le débrancher.
2. Laissez refroidir complètement l'appareil.
3. Nettoyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.
4. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
5. La cuve intérieure et les accessoires peuvent être lavés à la main avec de l'eau tiède (max. 40 °C) additionnée de liquide vaisselle.
6. Séchez ensuite soigneusement tous les éléments.

Caractéristiques techniques

Dimensions	444 x 401 x 353,5 mm
Poids	4,9 kg
Puissance	1200 W
Température d'utilisation	90° à 205°C
Temps de préparation	0 à 119 minute(s)
Capacité de remplissage	14 litres

Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02

Importé par :

Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat

© REV2 – 15.06.2015 – EB/EX:MX//FrG